

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

委員会名 玖珠地区運営委員会

★料理名 白玉ミルクぜんざい

★おすすめコメント

暑くて食欲がないときにおすすめです！

◆材料(4人分)

- ・GC 白玉粉 100 g
- ・GC もめん豆腐 60 g
- ・蒸し(ゆで)小豆 200 g
- ・GC びん牛乳 300ml
- ・水 80ml

◆作り方

- ①ボウルに白玉粉と豆腐を入れて練り、水を少しずつ加えて耳たぶくらいの固さに練る。一口大に丸め、中央をくぼませる。
- ②鍋に湯を沸かし、①を入れてゆでる。団子が浮いたらすくい、水(分量外)にとる。
- ③鍋に小豆と牛乳を入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる。
- ④器に②を入れ、③を注ぐ。

◆作り方・ポイント